

VHD e.V. Schalander

Newsletter der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.



Liebe Haus- und Hobbybrauer*,

ein spannendes Format hat unser Verkosterteam der Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) zusammen mit Ulf Hofferbert vom HHBT-Orgateam auf die Beine gestellt. Rund fünf Monate vor den HHBT in Mendig (24 - 27.9.2026) findet eine **"Online-Verkostung"** der drei Wettbewerbsbiere (Sweet Stout, Festbier nach Münchner Brauart und Belgisches Tripel) statt.

Wir freuen uns über viele Teilnehmer bei der **kostenlosen** Veranstaltung - siehe Beitrag **"Mitmachen beim VHD Online-Biergarten am 23. April"**.



Für die VHD e.V. | Martina Biniasch & Christof Welsner

Februar 2026/Nr. 68

Mitmachen beim VHD Online-Biergarten am 23. April!

Am **Tag des Deutschen Bieres** (23.4.2026) öffnet der VHD Online-Biergarten als **Zoom-Video-konferenz** seine virtuellen Tore. Gemeinsam werfen wir einen fundierten, aber entspannten Blick auf die drei HHBT-Wettbewerbsbiere 2026 – bequem vom Sofa, Balkon oder heimischen Garten aus. Moderiert wird der Online-Biergarten von **Markus Harms** (VHD-Mitglied, IHK-Bierbotschafter, Diplom-Biersommelier) über seine Plattform „**Bier & Brauhaus**“. **Die Teilnahme ist kostenlos**, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Gemeinsam mit dem VHD-Verkosterteam stellen wir jeden Bierstil vor und verkosten passende Beispielsbiere. Nach den jeweiligen Verkostungen kommen Gastreferenten hinzu und geben Einblicke und Tipps, wie bei den HHBT ein Gewinnerbier entstehen könnte:

- **Sweet / Milk Stout:** **Henning Freese**, Geschäftsführer der Wittorfer Brauerei
- **Festbier nach Münchner Brauart:** **Hans Seitz**, Dipl. Braumeister, Riedenburger Brauerei
- **Belgisches Tripel:** **Jan Brücklmeier**, Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie, Hobbybrauer und Buchautor

Für die gemeinsame Verkostung empfehlen wir das **VHD-Biergartenpaket**. Es enthält sechs Beispielbiere zu den drei Wettbewerbsstilen, die offiziellen Bierstilbeschreibungen und ein VHD-Festivalglas. **Das VHD-Biergartenpaket ist limitiert auf 60 Pakete**. Mit diesem Schalander erhaltet ihr als Mitglied ein zweiwöchiges Vorkaufsrecht. Natürlich seid ihr auch ohne Bierpaket herzlich willkommen! Bestellung und Versand erfolgen [über den Craftbeer Store](#)

[Weitere Infos findet ihr auf unserer Homepage](#)



INFOS TO GO:

Wann: Donnerstag, 23.04.2026, 19:00 h

Dauer: ca. 60 - 90 Minuten mit Open End

Ort: Online via Zoom

Teilnahme: kostenlos

Chat ausdrücklich erwünscht - Stammtisch-Atmosphäre inklusive

Zugangslink: ab 9. April verfügbar

Deutsche haben immer weniger Bierdurst

1994 lag der Bierabsatz in Deutschland noch bei 11,5 Milliarden Liter - 2025 sind es nur noch 7,8 Milliarden. Zusätzlich mussten die deutschen Brauereien mit einem Minus von 6 Prozent den größten Absatzrückgang zum Vorjahr seit 1993 hinnehmen, wie das Statistische Bundesamt berichtet. Als einen der Hauptgründe für den Rückgang des Bierabsatzes in Deutschland wie auch in vielen anderen Ländern Europas nennt der Deutsche Brauer-Bund (DBB) das Konsumklima. „Die Brauereien bekommen ähnlich wie Handel und Gaststätten die massive Konsumzurückhaltung der Verbraucher zu spüren“, so DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele. Es wird befürchtet, dass das Tempo von Übernahmen und Betriebsschließungen weiter zunimmt.



Pleiten, Pech & Pannen: "Mehr als eine riesige Sauerei"

In meinen Anfängen als Hobbybrauerin vor nunmehr fast 15 Jahren fand ich es immer schwierig, die Nachgärung richtig einzustellen: ich war beseelt vom Reinheitsgebot und von Flaschenmanometern hatte ich damals noch nichts gehört. Also eine abgemessene Speisemenge rein ins Jungbier und danach ein regelmäßiger kurzer „Zischtest“ mit den Bügelflaschen.

Das ging natürlich nicht immer gut – bei meinem zweiten Bier (einem hochprozentigen Bock) flog mir die Test-Flasche schon am zweiten Tag der Nachgärung regelrecht um die Ohren! Mir war vollkommen schleierhaft, was das Problem war. Damals war ich der irrigen Annahme erlegen, dass die Gärung durch ist, wenn es aufhört im Gärröhrchen zu gluckern.... :-)

Meine damalige Lösung: alle Flaschen noch einmal ausleeren und neu befüllen! Doch es war gar nicht so einfach, die spritzenden Flaschen zu öffnen und das schäumende Bier in einem Bottich zu bändigen. Es war mehr als eine riesige Sauerei und hat außerdem das Problem natürlich nicht beseitigt: das Bier sprudelte mir auch danach weiterhin beim Öffnen einer Flasche entgegen. Aber – es hat trotzdem einen Preis gewonnen...

Habt ihr auch eine kurze Story?

Dann her damit: schalander@hausgebraut.de



+++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++

Sei auch DU dabei und folge uns:



[hausgebraut.de](https://www.hausgebraut.de)



[hausgebraut.de](https://www.hausgebraut.de)



VHD abonnieren

*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer alle gemeint!